



Dr. Oetker

Uw Rondleiding door de Wereld van Dr. Oetker



Dr. Oetker

Dr. Oetker Welt



Uw Rondleiding door de Wereld van Dr. Oetker

Wij nodigen u hartelijk uit de Wereld van Dr. Oetker met al uw zintuigen te beleven.

De Wereld van Dr. Oetker toont de diverse facetten van het merk Dr. Oetker in uitgebreid ontworpen paviljoens en is tevens een werkplatform voor alle consumentgerelateerde afdeling het bedrijf zoals de testkeuken, bakkerijclub en consumentenservice.

Moderne evenementenruimtes en een personeelsrestaurant op de tweede verdieping maken de Wereld van Dr. Oetker compleet als representatief centrum van het bedrijf.



Deze brochure dient als leidraad voor uw reis door de Wereld van Dr. Oetker.

Deze brochure geeft u waardevolle informatie over de verschillende haltes en nodigt u uit om op de daarvoor bestemde plaatsen zelf actie te ondernemen.

Volg de instructies in deze brochure en leer interessante dingen over de ontwikkeling van het familiebedrijf, leuke weetjes over de producten en hun fabricage evenals buitengewone dingen over Dr. Oetker.

Wij wensen u veel plezier in de Wereld van Dr. Oetker

Uw team bij Dr. Oetker Wereld

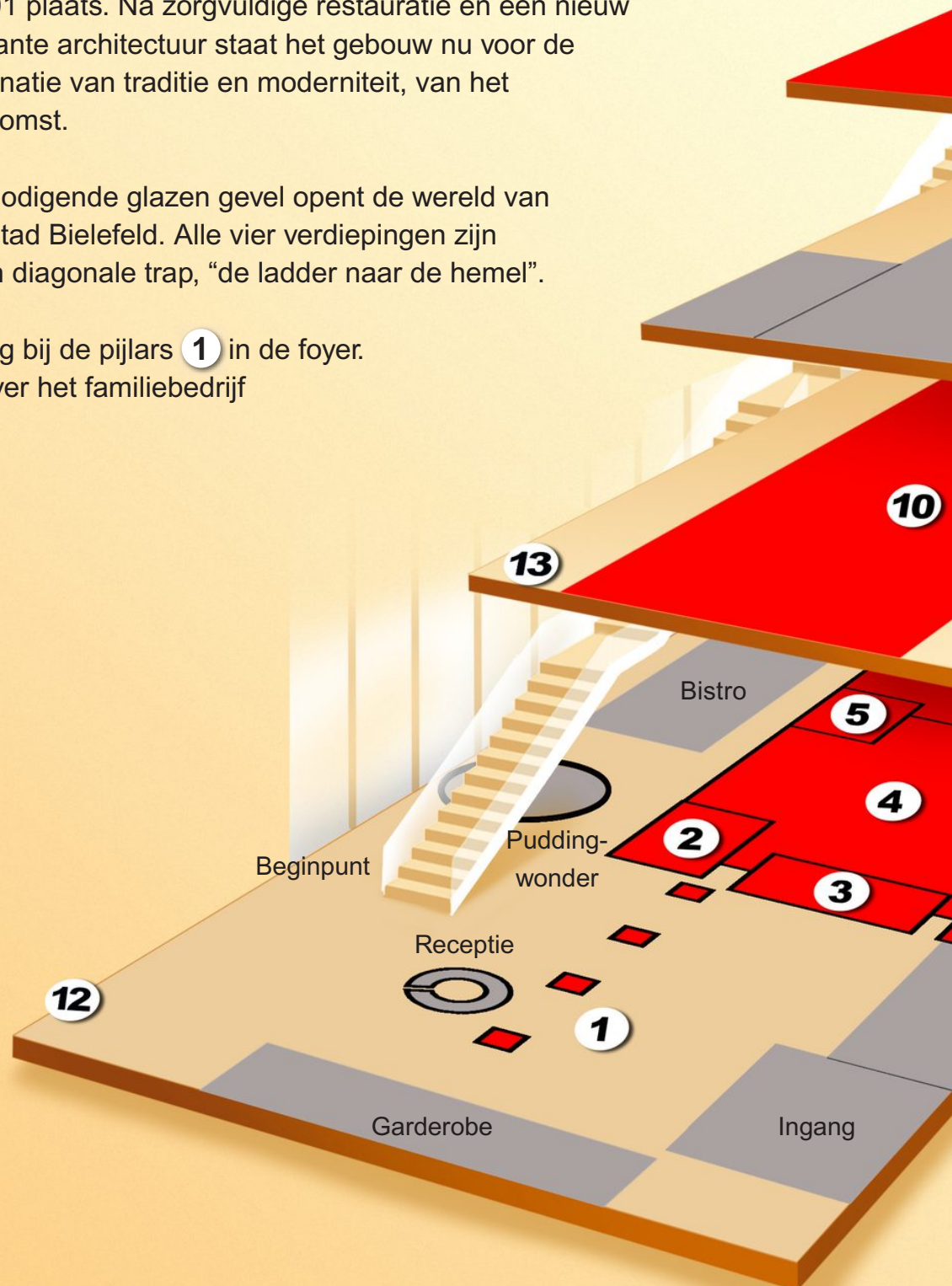


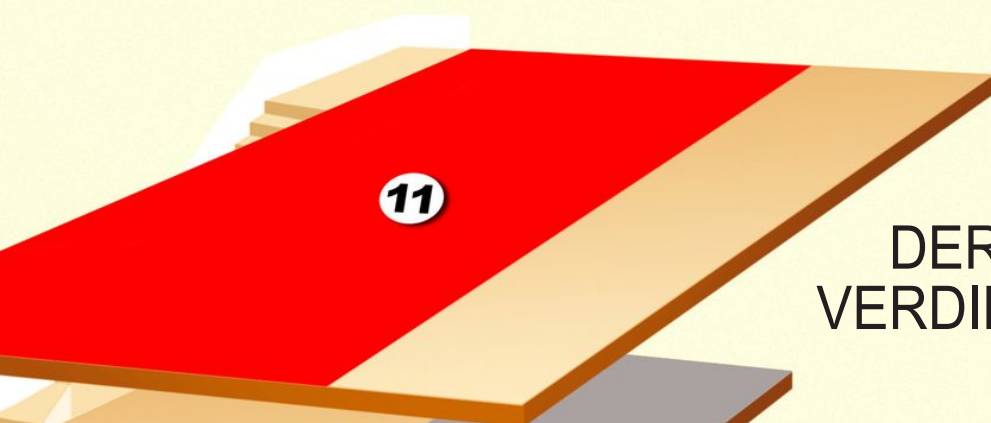
Het Gebouw

De Wereld van Dr. Oetker is gevestigd in het voormalige productiegebouw voor puddingpoeder uit 1914. Hier in de “puddingpoederconstructie” vond de productie tot 2001 plaats. Na zorgvuldige restauratie en een nieuw ontwerp in transparante architectuur staat het gebouw nu voor de harmonieuze combinatie van traditie en moderniteit, van het verleden en de toekomst.

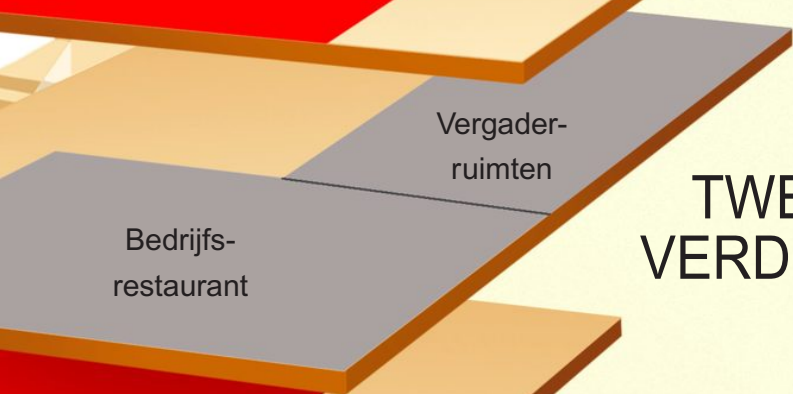
Een imposante, uitnodigende glazen gevel opent de wereld van Dr. Oetker voor de stad Bielefeld. Alle vier verdiepingen zijn verbonden door een diagonale trap, “de ladder naar de hemel”.

Begin uw rondleiding bij de pijlers **1** in de foyer. Hier leest u meer over het familiebedrijf Dr. Oetker.

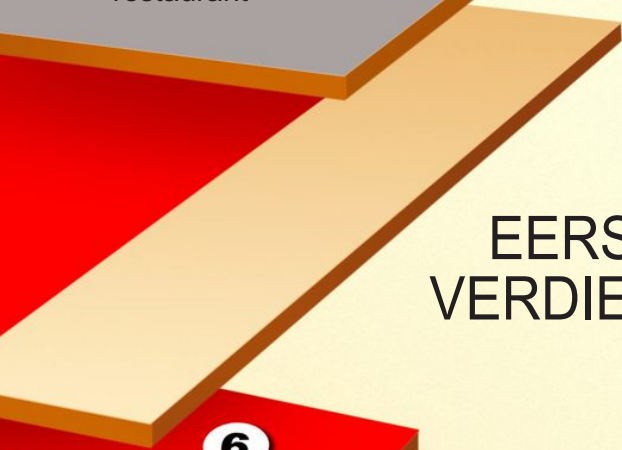




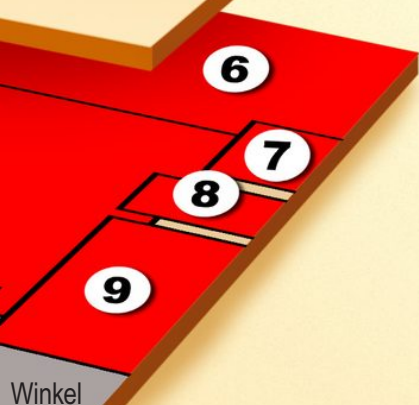
DERDE VERDIEPING



TWEEDE VERDIEPING



EERSTE VERDIEPING



OP DE BEGANE GROND

- 1 Een familiebedrijf
- 2 Eureka - het geheim
- 3 Kwaliteit is het beste recept
- 4 De productielijn en duurzaamheid
- 5 Wereldwijde activiteiten
- 6 Het productparadijs
- 7 De receptenhoek
- 8 Kijk in de keuken
- 9 Geniet met Dr. Oetker
- 10 Dr. Oetker experimentele keuken
- 11 Schatten uit het bedrijfsarchief
- 12 Liften in de trappenhuisen
- 13 Toiletten 1e verdieping

Een Familiebedrijf

Dr. Oetker is een familiebedrijf dat al vier generaties lang wordt geleid door indrukwekkende ondernemers:

- Dr. August Oetker (oprichter)
- Dr. Richard Kaselowsky
- Rudolf-August Oetker
- Dr. h.c. August Oetker en Richard Oetker

Door hun werk is de kleine apotheek uit 1891 gegroeid tot een van de meest succesvolle Duitse familiebedrijven. Tot op de dag van vandaag is het succes van het bedrijf gebaseerd op een ononderbroken onderzoeksgeest, het gebruik van technische innovaties en de focus op kerncompetenties.

1 OP DE BEGANE GROND



Vier pijlers in de foyer geven u - als een oversized familiealbum - inzicht in het respectievelijke tijdperk van een generatie.

Op elke pijler vindt u een monitor. Druk op de betreffende knop onder de monitoren om de bijbehorende film te bekijken.

Vervolg uw tour door de blauwe deur achter de laatste pijler.



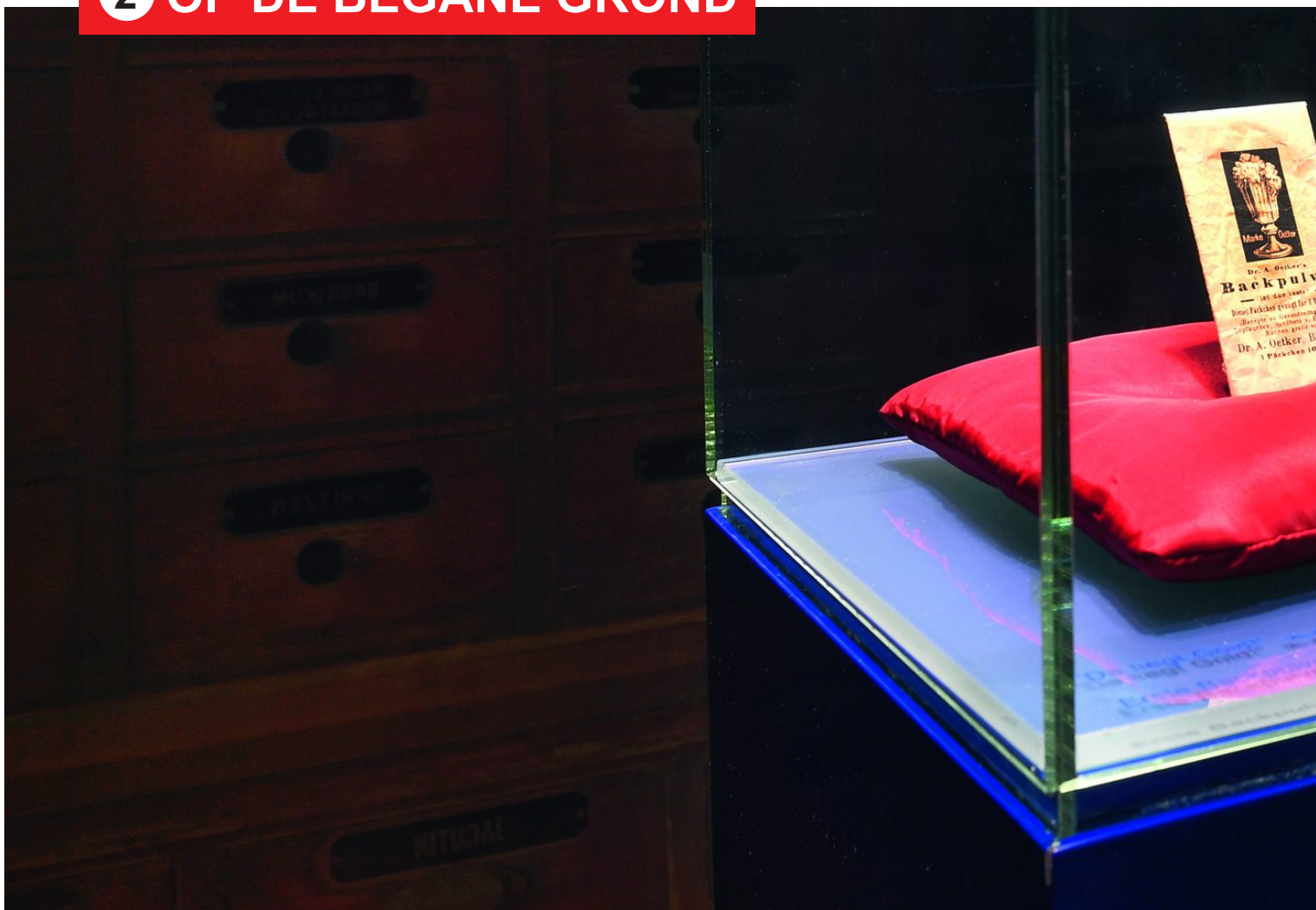
Eureka - het Geheim

De opstelling in deze kamer is een nabootsing van het laboratorium van 4 m² in de achterkamer van de apotheek in Bielefeld, de zogenaamde “geheim kamer” waarin Dr. August Oetker experimenteerde.

Na de overname van de apotheek in 1891 richtte Dr. August Oetker zich al snel op intensief onderzoek naar bakpoeder. In het laboratorium voerde hij experimenten uit om een bakpoeder te produceren. Hij kende het bakproces van zijn vader, die in Obernkirchen (bij Minden) bakker was.

De baanbrekende prestatie van Dr. August Oetker bestond uit het samenstellen van een kant-en-klaar bakpoeder met succesgarantie dat zowel houdbaar als smaakloos was.

2 OP DE BEGANE GROND



Dr. August Oetker vulde zijn mengsel in kleine zakjes, waarvan de inhoud voldoende was voor precies 500 g bloem, een cake dus.

Zelfs toen al stond er een recept op de achterkant van elke verpakking - dat is tot op de dag van vandaag niet veranderd. Dr. August Oetker noemde zijn ontdekking "Backin". Het is een van de eerste en meest succesvolle merken in de voedingsindustrie.

In het midden van de kamer ziet u een van de eerste bakpoederzakjes van Dr. Oetker uit 1893.

Hier kunt u luisteren naar de gedachtegang van de oprichter van het bedrijf: Dr. August Oetker.

Ga nu naar de volgende halte van uw tour.



Kwaliteit is het beste Recept

Alle Dr. Oetker producten kenmerken zich door eersteklas kwaliteit.

Om deze kwaliteit te garanderen, gelden strikte kwaliteits- en veiligheidsnormen voor alle productiefasen - van de inkoop van grondstoffen naar de productie en verpakking tot het transport. Ze zijn bovengemiddeld en gaan meestal verder dan het wettelijk vereiste niveau.

Er zijn ongeveer 1.500 verschillende grondstoffen nodig om de producten van Dr. Oetker te vervaardigen. Kwaliteitsborging vindt permanent plaats bij de producent en in de laboratoria van Dr. Oetker. Dr. Oetker is een bedrijf dat bijzonder veel aandacht aan kwaliteit hecht. Daarom komen de grondstoffen alleen van gecertificeerde leveranciers. In onze eigen Dr. Oetker Food-Standard hanteren wij strikte eisen ten aanzien van kwaliteit.

3 OP DE BEGANE GROND



Experts meten bijvoorbeeld de grootte van plakjes salami, beoordelen de juiste topping van een pizza, bepalen het vetgehalte van zuivelproducten en de vleeseigenschappen van tomatensaus.

Activeer een van de drie films over de onderwerpen productontwikkeling, kwaliteitsborging en sensortechnologie om deze achter elkaar te bekijken. De medewerkers in deze afdelingen geven u een heel duidelijk inzicht in hun werk.

Vervolg uw tour door de deur aan het einde van de kamer.



Qualität ist das beste Rezept

Unter Qualität versteht Dr. Oetker nicht nur den Geschmack eines Produktes. Qualität weist viele weitere Facetten auf:

Mit gezielten Analysen eines Teams ausgewählter Experten wird bereits während der Produktentwicklung versucht, jedes Risiko auszuschließen, das sich vor, während und nach der Produktion, beim Transport oder während der Verwendung zu Hause ergeben könnte.

Ständige Optimierung der Rezepturen und der Rohstoffe sorgen dafür, dass sich die Produkte den sich wandelnden Verbraucherbedürfnissen anpassen. Keines der Dr. Oetker-Produkte kommt auf den Markt, ohne dass es vorher in der Sensorik-Abteilung eingehend überprüft wurde.

Qualität heißt auch, die Rohstoffe vor der Verwendung genauestens zu kontrollieren, natürlich mit den jeweils zuverlässigsten und modernsten Methoden. Ebenso sorgfältig werden die Kontrollen der Sauberkeit und Hygiene von Personal, Anlage und Gebäuden durchgeführt. Auch die Fertigware wird vor der Auslieferung einer strengen Qualitätsprüfung unterzogen.

Qualität heißt selbstverständlich auch, die Anforderungen an das Lebensmittelrecht einzuhalten.

Auf die Produkte von Dr. Oetker ist Verlass, denn Qualität ist das beste Rezept!

Quality is the best Recipe

For Dr. Oetker, quality does not just mean the taste of the product. Quality has many more facets:

With targeted analyses by a team of selected experts, an attempt is made during product development to eliminate any risk that could arise before, during, and after production, during transport or home use.

Constant optimization of recipes and raw materials ensures that products adapt to the changing needs of consumers. None of Dr. Oetker products come on the market without having been thoroughly tested in the sensory department.

Quality also means precisely checking raw materials before use, of course using the most reliable and modern methods. Inspecting the cleanliness and hygiene of staff, equipment and buildings is carried out just as carefully. Strict quality inspections of finished products are also carried out before delivery.

Of course, quality also means adhering to the requirements of food legislation.

You can rely on Dr. Oetker products, because quality is the best recipe!

De Productielijn en Duurzaamheid

De productieprocessen zijn fundamenteel veranderd sinds de oprichting van het bedrijf en de mate van automatisering is stap voor stap toegenomen. Vandaag beschikt Dr. Oetker over ultramoderne, elektronisch ondersteunde productiesystemen.

Het kleine apparaatje bij de ingang toont de eerste handbediende bakpoeder vulmachine uit 1900, die 20 zakjes per minuut vulde. Met behulp van de getoonde machines kunt u de ontwikkelingsfasen van automatisering volgen tot aan de moderne machines die in de film worden getoond, die ongeveer 600 vullingen per minuut halen.

4 OP DE BEGANE GROND



De medewerkers van Dr. Oetker leggen op een duidelijke manier uit hoe ze aan de machines werken via een koptelefoon.

Neem een paar minuten de tijd om de pijlers te lezen en zie hoe Dr. Oetker continu werkt aan kwesties zoals productverantwoordelijkheid, de toeleveringsketen en milieubescherming om processen te optimaliseren.

Volg nu de rondleiding door de rode deur in de kamer helemaal links.



Wereldwijde Activiteiten

Kwaliteit kent geen grenzen - vandaag is Dr. Oetker vertegenwoordigd met dochterondernemingen op alle continenten van de wereld.

De internationalisering van het merk begon in de jaren 1920. Vandaag is Dr. Oetker marktleider in Europa voor bakproducten, bakmixen, dessertproducten en diepvriespizza's.

U vindt Dr. Oetker al sinds 1929 in België en sinds 1917 in Nederland. Vooral de vanillesuiker en het bakpoeder (in handige kleine zakjes, precies genoeg voor 500g bloem) gingen hier van bij de start gretig over de toonbank.

5 OP DE BEGANE GROND



De productie in de verschillende fabrieken is gericht op de markten en consumenten van de verschillende landen. Indien nodig worden de ingrediënten en het recept aangepast aan de lokale smaak.

Raak een van de 12 touchscreens aan en ontdek interessante weetjes over onze activiteiten in de betreffende landen.

Selecteer een land en u hoort typische muziek en de slogan “Kwaliteit is het beste recept” in de betreffende landstaal.

Uw tour brengt u nu rechtstreeks naar het productparadijs.



Het Productparadijs

Dr. Oetker schrijft al meer dan 100 jaar merk- en reclamegeschiedenis.

De oprichter van het bedrijf, Dr. August Oetker, zag al vroeg in dat zelfs het beste product niet succesvol zijn zonder reclame. Dr. August Oetker ontwikkelde een onmiskenbaar logo en implementeerde opmerkelijke reclameconcepten met de modernste middelen, hij zette mijlpalen in de reclamegeschiedenis.

In deze ruimte presenteren wij ons assortiment in de vorm van oversized verpakkingen waarin geselecteerd reclamemateriaal van de afgelopen decennia op verschillende manieren is geïntegreerd.

6 OP DE BEGANE GROND



Ontdek kleine geheimen achter de kleine deurtjes in de puddingverpakking. Bekijk onze mooiste reclamefilms via de tulband cakevormen. Ontdooi de ijsblokken in de pizza-verpakking en ontdek interessante feiten te weten.

Bekijk de creatieve confituren, gelei en marmelades die te zien zijn in het paviljoen voor conserveringssuikerverpakkingen die door klanten naar ons zijn gestuurd als onderdeel van een wedstrijd.

Luister naar het rapnummer dat bekend is van de televisiereclame van PAULA pudding en maak van de gelegenheid gebruik om een foto te maken met PAULA de koe.



De Recepten Hoek

De oprichter van het bedrijf, Dr. August Oetker, hechtte veel belang aan succesvolle recepten voor het gebruik van zijn producten.

Zelfs in zijn tijd was de achterkant van de verpakking reeds bedrukt met recepten. Later werden er miljoenen brochures en boekjes aan toegevoegd. Tegenwoordig kunnen de recepten van Dr. Oetker ook rechtstreeks van het internet worden gedownload, via een nieuwsbrief worden ontvangen of op de “Dr. Oetker receptideeën” app worden weergegeven.

De monitoren aan de linkerkant geven u de mogelijkheid om de online activiteiten te ervaren en de digitale wereld van Dr. Oetker binnen te stappen.

7 OP DE BEGANE GROND



De klassiekers van Dr. Oetker “Dr. Oetker School Cookbook” (1911) en “Backen macht Freude” (1930) behoren tot de meest succesvolle boeken in Duitsland en worden tot op de dag van vandaag opnieuw uitgegeven. Sinds 1950 zijn er talloze boeken van Dr. Oetker geschreven en verkocht.

Volg de rondleiding door de deur aan het einde van deze kamer.



Kijk in de Keuken

De producten van Dr. Oetker vereenvoudigen niet alleen de bereiding van heerlijke gerechten, maar garanderen ook dat ze een succes worden.

Om dit succes te garanderen, test de Dr. Oetker experimentele keuken alle producten en recepten van Dr. Oetker.

8 OP DE BEGANE GROND

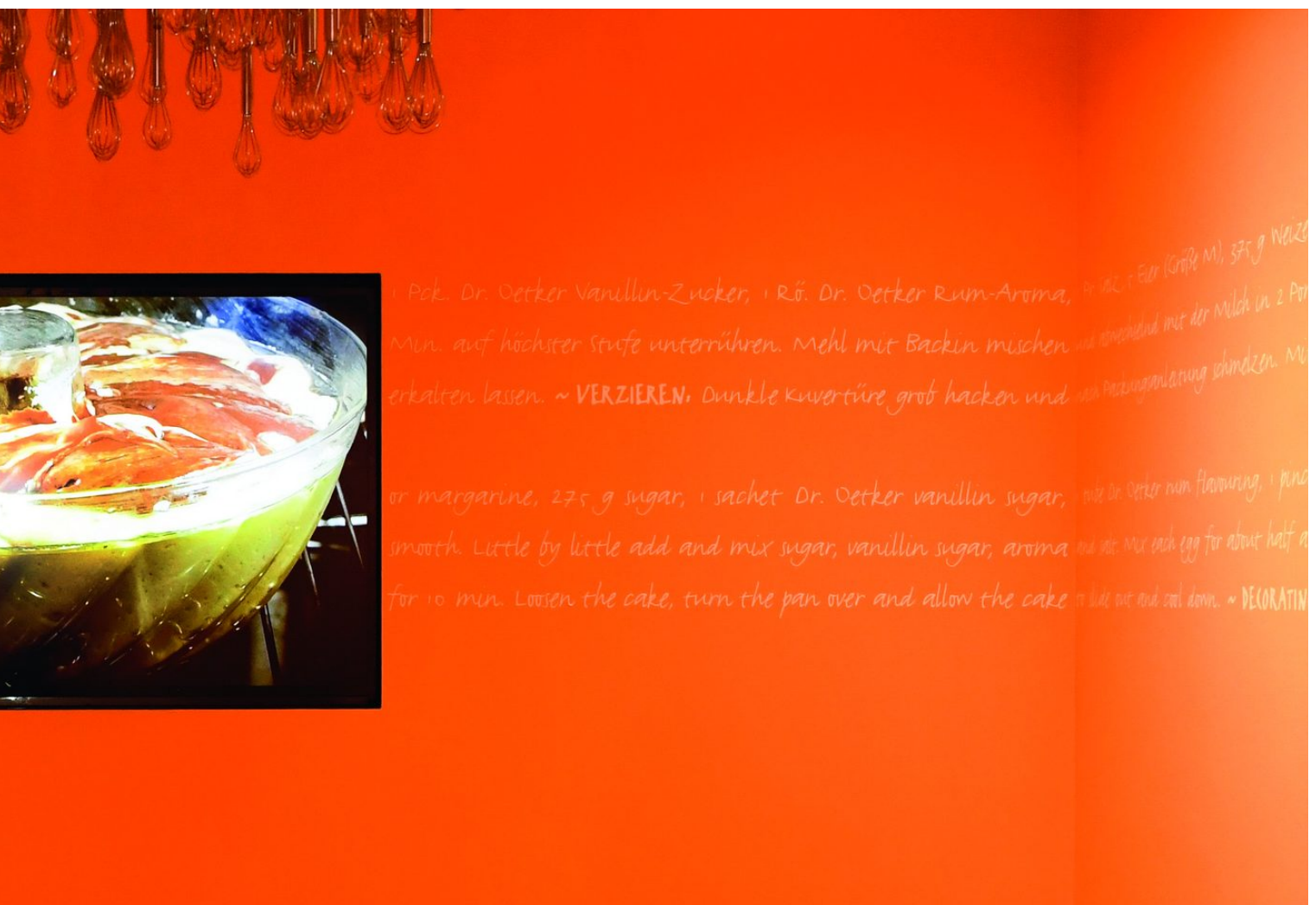
~ FÜR DIE GUGELHUPFFORM, Ø 24 CM, etwa 500 g Fett ~ RÜHRETEIG: 300 g weiche Butter oder Margarine, 275 g Zucker, geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz hinzufügen. Jedes Ei etwa 1/2 ~ Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost ~ BUNDT PAN, Ø 24 CM. Grease the pan with margarine, butter or baking spray. ~ CAKE MIX: 300 g soft butter E MIX. Mix the butter with butter or margarine in a mixing bowl using an electric mixer until the batter is ck at the bottom of the oven ~ BAKING TIME: approx. 60 min. ~ Remove the cake from the oven, let it stand



Ervaar de creatie van een heerlijke tulband cake op de drie schermen in deze kamer:

van het mengen van de ingrediënten, het rijzen van het deeg in de oven tot het verleidelijk glaceren met zoete chocolade. Laat u omringen door de heerlijke geur van cake.

Vervolg uw rondleiding door de deur aan het einde van de kamer.



Genieten met Dr. Oetker

Een verleidelijke geur, een verrukkelijke uitstraling en een heerlijke smaak - de producten van Dr. Oetker nodigen u uit om te genieten.

Volg een culinaire routine met onze producten en ervaar de volgende momenten:

- het gezellige familieontbijt,
- het grappige kinderfeestje,
- een gezellige middag met koffie en gebak
- het romantische diner bij kaarslicht

9 OP DE BEGANE GROND



De vier liefdevol gedekte tafels worden na elkaar met licht- en geluidseffecten even tot leven gewekt.

U bent nu aan het einde van de merktentoonstelling gekomen. Vervolg uw tour op de 1e verdieping, die u bereikt via de “Himmelsleiter” in de foyer.



Dr. Oetker Experimentele Keuken

Een grote ruit geeft u inzicht in de werkzaamheden van de Dr. Oetker testkeuken, die al meer dan 100 jaar de consument bedient. Een paar meter verder is de seminariekeuken, waarin bakseminars en demonstraties van de experimentele keuken plaatsvinden.

Meer dan 20 ervaren experts ontwikkelen elke dag creatieve recepten voor de segmenten bakken, koken, desserts en conserveren. Ze zijn altijd gebaseerd op de verschillende en veranderende eisen van consumenten.

De experimentele keuken test ook alle Dr. Oetker-producten en -recepten onder typische huishoudelijke omstandigheden voordat ze de beoordeling “zeker succesvol” krijgen.

10 EERSTE VERDIEPING



Alle verwarmingsmethoden worden gebruikt voor het bakken in ovens of magnetrons van verschillende fabrikanten.

Alleen keukenapparatuur die de meeste huishoudens tot hun beschikking hebben, worden gebruikt.

De experts in de testkeuken voeren de testen uit met in de handel verkrijgbare ingrediënten, zo worden er bakmixen met verschillende soorten vet en desserts met alle gangbare soorten melk en alternatieven bereid.

De testkeuken gebruikt de testresultaten om de bereidingsinstructies voor de productverpakking te ontwikkelen.

Vervolg uw tour op de 3e verdieping.



Schatten uit het Bedrijfsarchief

Een selectie van de mooiste objecten uit de geschiedenis van het bedrijf heeft hier zijn weg gevonden naar de tentoonstelling.

De kruidenierswinkel uit de eeuwwisseling is voorzien van een historische inventaris, waardevolle originele verpakkingen en reclamemateriaal.

Het straatbeeld, met airbrush op de muur, toont vier winkelpuien uit de periode van 1910 tot 1965 en presenteert in vitrines buitengewone schatten uit het archief. In de displays ziet u exposities zoals kook- en bakboeken, bakapparatuur en promotiegeschenken.

De drie klassieke auto's zijn ooit gemaakt voor Dr. Oetker en werden bijvoorbeeld op de weg ingezet.

11 DERDE VERDIEPING



De fiets uit 1949 had een motor die Dr. Oetker met 350 DM subsidieerde.
De medewerker kreeg toen 8 pfennig kilometervergoeding.

De open bioscoop aan het einde van de verdieping vertoont vier historische reclamefilms: neem plaats op een van de bioscoopstoelen en ga met Dr. Oetker terug naar de jaren 1929, 1930 en 1950.

U bent nu aan het einde van uw tour gekomen. Bedankt voor uw interesse in de Wereld van Dr. Oetker en wij wensen u een prettig verblijf hier in Bielefeld.

Tot ziens!





Dr. Oetker Welt
Lutterstraße 14
33617 Bielefeld
www.droetkerwelt.de

